

República de Panamá

Consejo Nacional de Acreditación

Otorga el presente

CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN

a la empresa

FOOD SAFETY, S.A.

Como:

Laboratorio de Ensayos

Según criterios de la Norma:

DGNTI-COPANIT ISO/IEC 17025:2017

Los métodos de ensayos acreditados se detallan en el alcance de acreditación adjunto.

Código de acreditación: **LE-052**

Acreditación inicial: **22-marzo-2017**

Renovación (Reevaluación) N° 2 y Ampliación **27-mayo-2024**

Dado en la Ciudad de Panamá, a los veintisiete (27) días del mes de mayo de 2024.

Este documento no tiene validez sin el respectivo alcance de acreditación y el alcance de acreditación no es válido sin su certificado de acreditación. Las instalaciones cubiertas por el presente certificado y los alcances respectivos se encuentran detallados en el alcance de acreditación. El certificado de acreditación y su alcance de acreditación están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales, o cancelación. El estado de vigencia de este certificado se puede validar a través de su anexo técnico (alcance de acreditación) en la página web del CNA (www.cna.gob.pa), con un ciclo de acreditación de tres (3) años. Cualquier original de este documento es válido siempre que mantenga firma y sello oficial fresco del CNA.

Alcance de Acreditación LE-052

FOOD SAFETY, S.A.,

Dirección Sede Fija: Provincia de Panamá, Distrito de Panamá, Corregimiento de Parque Lefevre, Urbanización Residencial El Romeral, Calle Cádiz, Casa No. 650.

Teléfono: (+507) 392-6240 / 392-6258

Correo electrónico: pjaar@foodsafetypanama.com

El presente alcance de acreditación fue otorgado por el Consejo Nacional de Acreditación, conforme a los criterios recogidos en la Norma DGNTI-COPANIT ISO/IEC 17025:2017 como laboratorio de ensayo, mediante Resolución N°9 de 14 de mayo de 2024, y certificado de acreditación, con código de acreditación LE-052.

Métodos de ensayo acreditados

SEDE:		Sede Fija		
N.º	PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO		DOCUMENTO DE REFERENCIA
		NOMBRE	TÉCNICA	
1	Productos crudos, Productos Procesados y Superficies.	<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio vulnificus</i>	BAX®Sistema PCR	Método Válido AOAC Método Oficial 050902 BAX®Sistema PCR/Assay para <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio vulnificus</i> , 2003
2	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Superficies y Manipuladores	Recuento total de Aerobios Mesófilos	Placa Petrifilm	AOAC Método oficial 990.12 Recuento de Aerobios Mesófilos en placa Petrifilm, 1990
3	Leche y Productos Lácteos	Recuento total de Aerobios Mesófilos	Placa Petrifilm	AOAC Método oficial 986.33 Recuento de Aerobios Mesófilos en placa Petrifilm, 1990
4	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	Coliformes Totales	Placa Petrifilm	AOAC Método oficial 991.14 Recuento de Coliformes Totales en placa Petrifilm, 1991
5	Carnes, Aves y Mariscos	Coliformes Totales	Placa Petrifilm	AOAC Método oficial 998.08 Recuento de Coliformes Totales en placa Petrifilm, 1998
6	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	<i>Escherichia coli</i>	Placa Petrifilm	AOAC Método oficial 991.14 Recuento de <i>Escherichia coli</i> en placa Petrifilm, 1991

7	Carnes, Aves y Mariscos	<i>Escherichia. coli</i>	Placa Petrifilm	AOAC Método oficial 998.08 Recuento de <i>Escherichia.coli</i> en placa Petrifilm, 1998
8	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	Enterobacterias	Placa Petrifilm	Compendium de métodos para la examinación microbiológica de los alimentos (Compendium of Methods for the Microbiological Examination for Foods) Capitulo 8. Recuento de Enterobacterias en placa Petrifilm.2001
9	Alimentos crudos, Alimentos procesados. Superficies y manipuladores.	<i>Staphylococcus aureus</i>	Placa Petrifilm	AOAC método oficial 2003-07. Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa Petrifilm. 2003
10	Leche y Productos Lácteos	<i>Staphylococcus aureus</i>	Placa Petrifilm	AOAC método oficial 2003-08. Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa Petrifilm, 2003
11	Carnes, Aves y Mariscos	<i>Staphylococcus aureus</i>	Placa Petrifilm	Metétodo válido AOAC método oficial 2003-11. Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa Petrifilm.2003
12	Alimentos crudos Alimentos procesados Superficies	Coliformes Termotolerantes (Fecales)	Placas Petrifilm	AFNOR método validado 3M 01/2-09/89C Recuento de Coliformes Termotolerantes (Fecales) 2009
13	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos y Superficies.	<i>Listeria monocytogenes</i>	BAX®Sistema PCR	Método válido AOAC 080901 BAX®Sistema PCR/Assay para <i>Listeria monocytogenes</i> 24E.2009
14	Alimentos crudos, Alimentos procesados Productos lácteos Superficies.	<i>Listeria Genus</i>	BAX®Sistema PCR	Método válido AOAC 050903 BAX®Sistema PCR/Assay Genus Listeria 24E.2009
15	Alimentos crudos, Alimentos procesados Productos lácteos Superficies.	<i>Salmonella ssp</i>	BAX®Sistema PCR	Método oficial AOAC OMA 2003.09 BAX®Sistema PCR/Assay para <i>Salmonella spp.</i> 2003
16	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	<i>Heterótrofos</i>	Filtración por membrana	Métodos estándar para el examen de agua y aguas residuales, 24ª edición. 9215A/9215D (Filtración por membrana) Conteo de Heterótrofos en placa.2023.
17	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Coliformes Totales	Filtración por membrana	Norma de Calidad de Agua. Recuento de <i>Escherichia coli</i> y

				Bacterias coliformes. Parte #1 Método de filtración por membrana para aguas (ISO 938- 1:2014)
18	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	<i>Escherichia coli</i>	Filtración por membrana	Norma de Calidad de Agua. Recuento de <i>Escherichia coli</i> y Bacterias Coliformes. Parte #1 Método de filtración por membrana para aguas (ISO 938- 1:2014)
19	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	<i>Pseudomona aeruginosa</i>	Filtración por membrana	Norma de Calidad de Agua. Detección y recuento de <i>Pseudomona aeruginosa</i> . Método de filtración por membrana. (ISO 16266:2006)
20	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Vegetales, frutas, Verduras	<i>Escherichia coli</i> (O157:H7)	BAX® Sistema PCR	<i>Escherichia coli</i> (O157:H7) Real Time Método AOAC RI PTM 031002. 2013

